Lachs richtig beizen

Gebeizter Lachs ist sehr beliebt. Mit diesem Rezept kann man auch ganz leicht Schritt für Schritt zuhause Lachs richtig beizen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,3 h

Zutaten

450 g	Lachs
2 EL	Pfefferkörner (weiß)
4 EL	Meersalz (grobes)
2 EL	Zucker
2 TL	Kren
2 EL	Wacholderbeeren
4 EL	Dille
2 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Um Lachs richtig zu beizen das große Stück Lachs auf Gräten kontrollieren und diese sorgfältig mit einer Fischpinzette entfernen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in ein großes Gefäß legen. Mit Pfefferkörner, Zucker und Meersalz bestreuen und einreiben.

2. Zitronenschale abreiben und Zitronen auspressen. Den Lachs mit Kren und roter Rübe einreiben, dann mit Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenschale bestreuen.

3. Dille waschen, trockenschwenken und fein hacken. Dille mit Wacholderbeeren über den Lachs streuen. Alles straff mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Auf die Folie schwere Flaschen legen, so dringen die Aromen noch stärker in den Fisch ein.

4. Diesen 2 Tage lang im Kühlschrank beizen lassen. Danach den Lachs mit Küchenpapier abtupfen und mit einem scharfen Messer die Haut von dem Fisch entfernen. Den Fisch in hauchdünne Scheiben oder Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Wurde der Lachs richtig gebeizt, ist er im Kühlschrank etwa 3 Wochen lang haltbar.